

# Agrumes bio : tirer profit de la diversité

Les agrumes bio font partie d'un marché de niche atteignant à peine 1 % de la production mondiale totale. Mais la tendance est à la croissance régulière pour répondre à une demande en hausse.



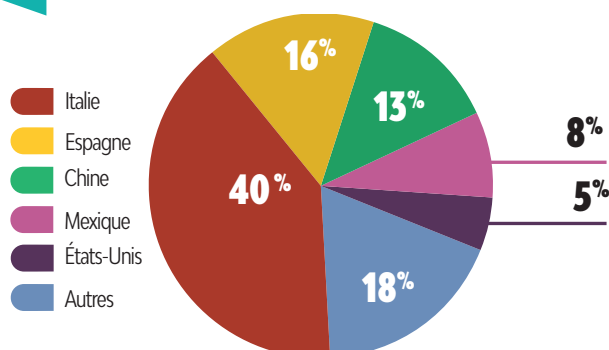
## Pays producteurs et marché

Selon les derniers chiffres du Fibl disponibles, la surface des vergers d'agrumes bio a augmenté de plus de 70 % en l'espace d'une décennie, passant à 90 047 ha en 2018\* (soit moins de 1 % de la surface mondiale totale).

Si l'on analyse la répartition entre zone géographique et pays, l'Europe dispose de 63 % de la surface déclarée en bio (bio et en conversion). L'Italie est le premier pays producteur mondial d'agrumes bio avec 35 660 ha soit 40 % de la surface totale, devant l'Espagne, la Chine\*\* et le Mexique.

L'Europe a importé 29 000 tonnes d'agrumes frais bio en 2018 sur un total de 2,5 millions de tonnes soit 1,1 % de ses importations d'agrumes.

### RÉPARTITION des vergers bio par pays\* (2018 - source Fibl)



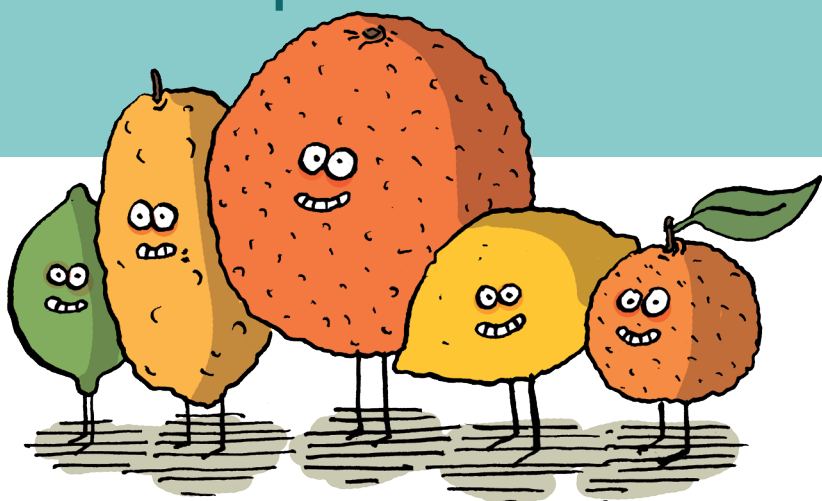
\* Ces chiffres sont à prendre avec réserve car certains pays producteurs (Inde par exemple) n'ont pas déclaré leur surface. \*\* Les 12 000 ha de la Chine sont constitués à 50 % de surface en conversion.

## Classification : faire le bon choix

Les agrumes font l'objet d'une classification en trois catégories :

- 1) Catégorie « Extra » :** les agrumes doivent être de qualité supérieure et ne pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.
- 2) Catégorie I :** les agrumes doivent être de bonne qualité. Ils peuvent toutefois présenter de légers défauts de forme de coloration, d'épiderme, un décollement léger de la peau.
- 3) Catégorie 2 :** cette catégorie comprend les agrumes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales. Ils peuvent présenter les mêmes défauts que ci-dessus mais plus marqués.

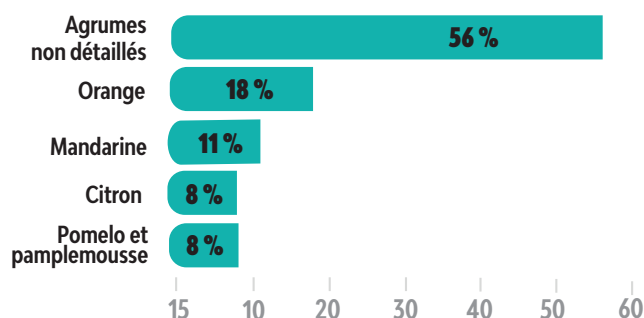
Les agrumes sont classés, par ailleurs, selon leur diamètre, avec une taille minimale à respecter par type de fruit.



## Types d'agrumes

À l'instar du conventionnel, l'orange et le citron constituent les principaux agrumes bio produits au niveau mondial. Ils sont suivis de la mandarine et du pomelo à parts pratiquement égales.

### RÉPARTITION des vergers bio selon le type d'agrumes\* (2018 - source Fibl)



## Caractéristiques relatives à la maturité

Les agrumes commercialisables doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante, compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production. La maturité des agrumes est définie par les paramètres suivants :

- **teneur minimale en jus,**
- **teneur totale minimale en éléments solides solubles**, c'est-à-dire teneur minimale en sucre (calculé en degrés Brix),
- **ratio sucre/acide minimal,**
- **coloration :** le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur développement normal les agrumes atteignent la couleur typique de leur variété au point de destination.



## Coloration : une indication insuffisante

La peau du fruit peut avoir des zones de couleur variable sans pour autant signifier que le fruit n'est pas mûr. Selon l'état de l'épiderme des fruits, les agrumes satisfaisant aux critères de maturité mentionnés ci-dessus peuvent être « déverdis » pour obtenir une couleur